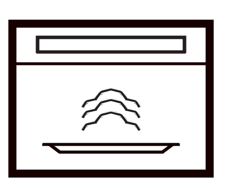
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

EKDG 6800.1M
Convect-Air Piccolo



531726 N1.1

Küppersbusch

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind.Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reperatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Inhalt

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäß separater Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel «Erste Inbetriebnahme».
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen. Bei diesbezüglicher Gefahr bitte unseren Kundendienst kontaktieren.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original–Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß.
- Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiß werden. Verbrennungsgefahr, das Glas nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Beim Profi-Backen kann zu Beginn der Heißluftphase heißer Dampf aus dem Entlüftungsschlitz entweichen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden, Explosionsgefahr!
- Zubehör wie z.B. Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiß. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmaßlichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Gerät aus oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

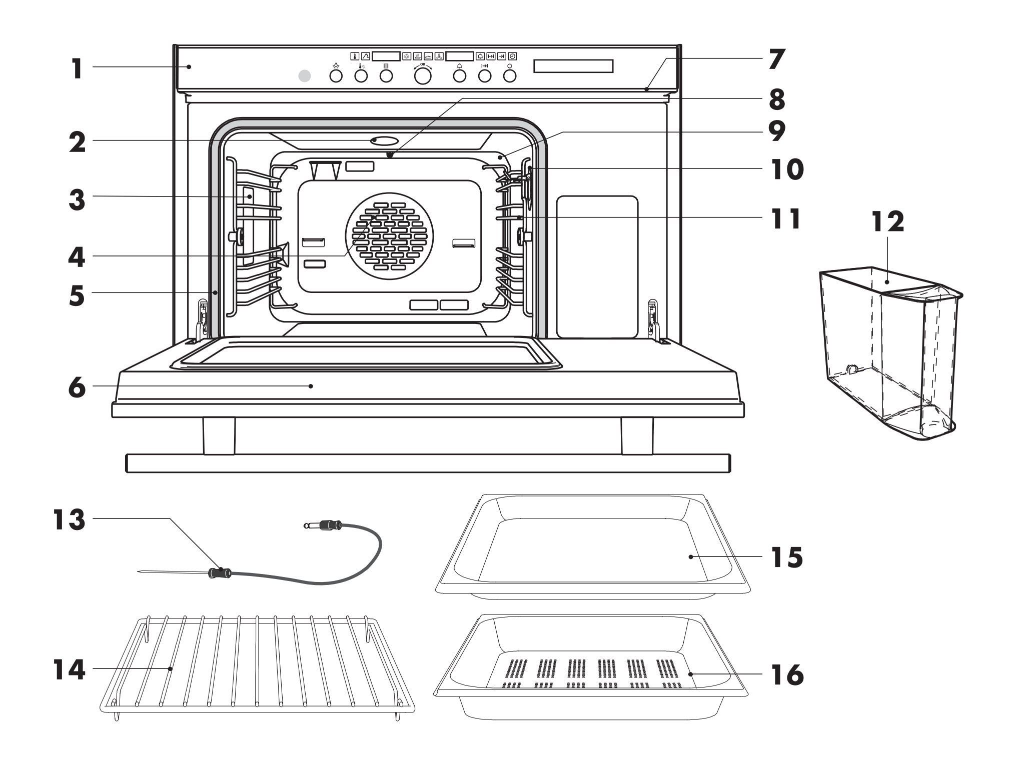
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen die rosten können, da dies zu Rostbildung im Garraum führen kann.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetür auskühlen lassen.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mäßig feuchte Lappen. Spritzen Sie niemals das Gerät innen oder außen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

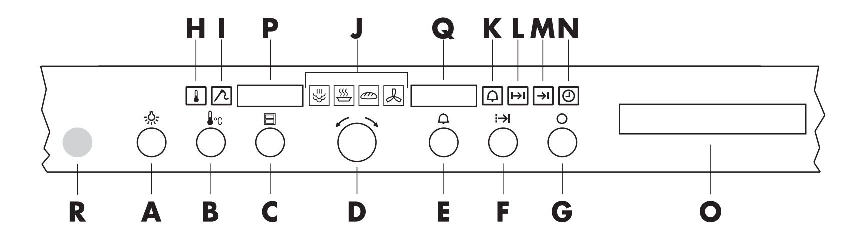
Gerätebeschreibung

Aufbau



1	Bedienungs- und Anzeigeelemente	**9**	Dampfeintritt
2	Garraumentlüftung	**10**	Steckerbuchse für Gargutsensor
3	Beleuchtung	**11**	Auflagegitter
4	Heißluftgebläse	**12**	Wasserbehälter
5	Türdichtung	**13**	Gargutsensor
6	Gerätetür	**14**	Gitterrost (2 Stück)
7	Entlüftungsschlitz	**15**	Edelstahlblech
8	Garraum-Temperaturfühler	**16**	Garbehälter, gelocht

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

A Beleuchtung
B Garraum-/Kerntemperatur
C Betriebsart
D Einstellknopf
E Timer
F Einschaltdauer und Ausschaltzeit
G Aus

Symbole

H Garraumtemperatur
I Kerntemperatur
J Betriebsart
K Timer
L Einschaltdauer
M Ausschaltzeit
N Uhrzeit

Anzeigen

O Klartextanzeige
P Temperatur
Q Uhrzeit, Dauer und Timer

R Kommunikations-Schnittstelle

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, sollten folgende Arbeiten ausgeführt werden.

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Falls in der rechten Anzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
  – Nach ca. 15 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhrzeit wird übernommen.
- Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.


Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.

- Den Wasserbehälter bis zur Markierung «MAX 1,25l» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in die dafür vorgesehene Öffnung schieben.
- Taste 3× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».
  – Das Symbol leuchtet.
  – Das Symbol blinkt.
  – In der Temperaturanzeige blinkt 210°.
- Am Einstellknopf OK die Garraumtemperatur auf 180 °C einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Nach 30 Minuten Taste antippen.
  – Das Gerät schaltet aus.
- Eventuell vorhandenes Wasser auf dem Garraumboden entfernen.

Generelles zur Bedienung

Bedienung mittels Tasten

Die Betriebsarten, die Garraum- und Kerntemperatur sowie die Dauer und verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

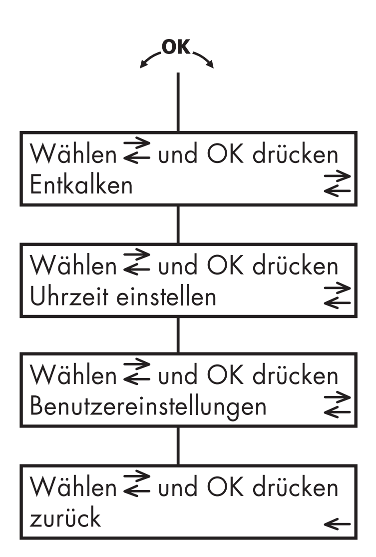
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Anzeige wird blinkend ein Vorschlag angezeigt.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wird der vorgeschlagene Wert verändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ startet das Gerät sofort.
- Ohne Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf OK wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf OK kann jeweils in die nächst höhere Bedienebene zurückgekehrt werden.

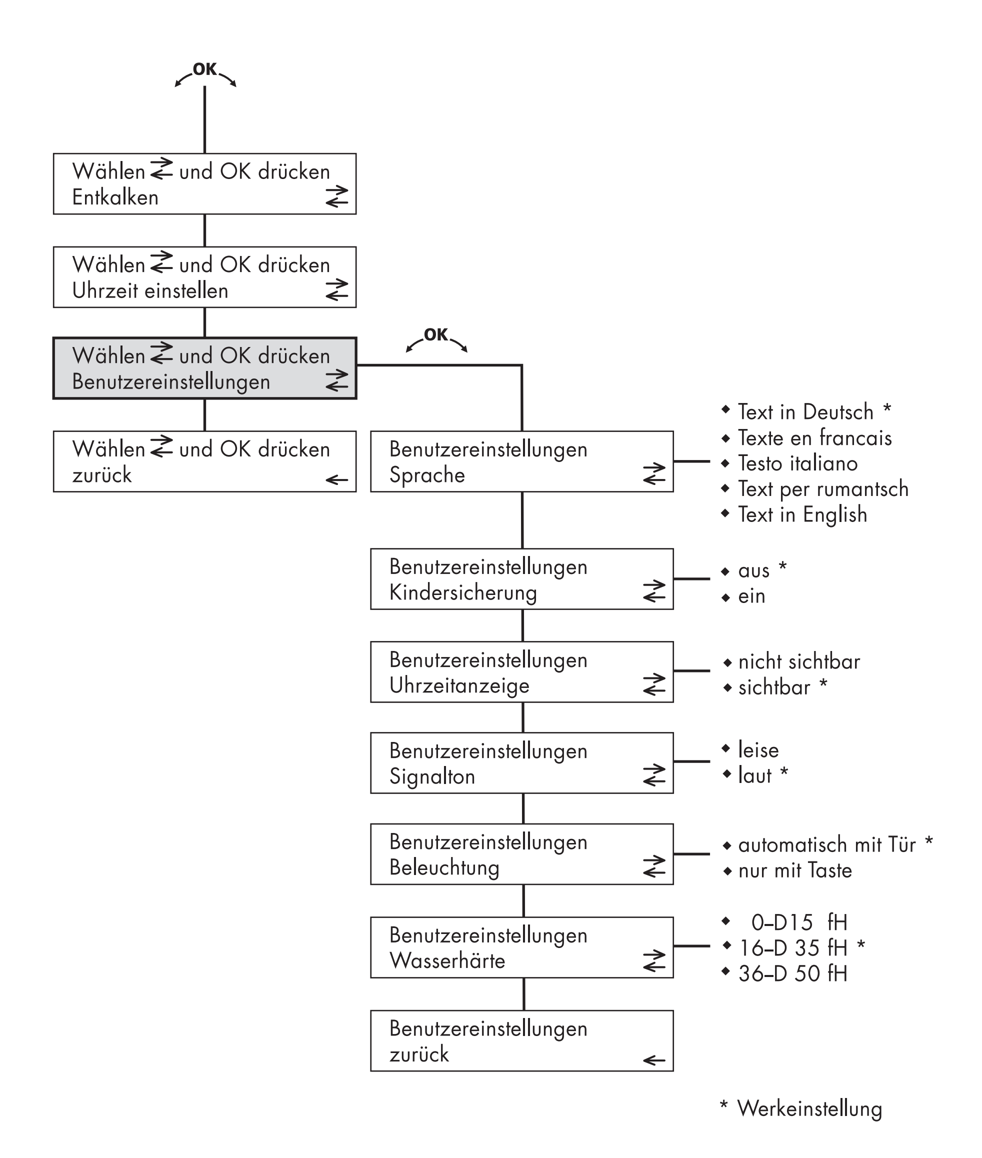


Benutzereinstellungen

Sie können Einstellungen des Gerätes Ihren Wünschen anpassen. Das Vorgehen ist für alle Benutzereinstellungen sinngemäß gleich.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Am Einstellknopf OK drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- Gewünschte Benutzereinstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Zum Verlassen Taste ○ antippen.

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick der möglichen Benutzereinstellungen.



Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste / oder angetippt
– ertönt ein doppelter Signalton
– in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung»
– das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

- Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste gedrückt halten und Taste / oder antippen.
  – Die Kindersicherung ist deaktiviert. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  – 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



Die Tasten / und können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

Wählen Sie zwischen

- «nicht sichtbar»
- «sichtbar»



In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät steht die Uhrzeit.

Beleuchtung

Wählen Sie zwischen

- «automatisch mit Tür»
- «nur mit Taste»

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schließen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste ☼ ein– bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste ☼ ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit sehr weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und sehr hartem Wasser noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]
sehr weiches Wasser	0 bis 15	0 bis 8
mittleres Wasser	16 bis 35	9 bis 20
sehr hartes Wasser	36 bis 50	21 bis 28

Werkseitig ist der Bereich für mittleres Wasser eingestellt.

Garen und Backen

Betriebsarten

Nachfolgend sind alle verfügbaren Betriebsarten näher beschrieben.

Dämpfen



Vorschlag Garraumtemperatur: 100 °C
(entspricht maximal möglicher Siedetemperatur)
Anwendungsbereich: 30 °C bis 100 °C

- Taste 1× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Dämpfen» «Garraumtemperatur».

Beim Dämpfen strömt Dampf aus einem Dampferzeuger in den Garraum. Gleichzeitig unterstützt die Heißluft den Aufheizvorgang des Gerätes. Durch den Dampf wird das Gargut erhitzt bzw. gegart.

- Garen von Gemüse mit 100 °C
  - Zum Dämpfen von Gemüse den gelochten Garbehälter verwenden.
  - Das Gemüse vorzugsweise erst nach dem Garen salzen.
- Garen von Reis, Getreideprodukten und Hülsenfrüchten, unter Zugabe von Flüssigkeit, mit 100 °C
  - Zur Zubereitung Flüssigkeit zusammen mit dem Gargut in eine passende Glas- oder Porzellanschale geben und auf den Gitterrost stellen.
- Pochieren von Fleisch und Fisch mit 80 °C bis 100 °C
  - Zum Pochieren den leicht gefetteten gelochten Garbehälter oder das Edelstahlblech verwenden.
- Dampfentsaften von Früchten und Beeren mit 100 °C
  - Zur einfacheren Handhabung den ungelochten Garbehälter mit Ausguss (Zubehör) unter dem gelochten Garbehälter verwenden.
- Zubereitung von empfindlichen Desserts wie Karamellköpfli mit 90 °C
  - Zur Zubereitung vorbereitete Schälchen in den gelochten Garbehälter stellen.
- Herstellen von Joghurt mit 40 °C
  - Zur Zubereitung Gläschen oder Schüssel in den gelochten Garbehälter stellen.

Regenerieren

Vorschlag Garraumtemperatur: 120 °C
Anwendungsbereich: 100 °C bis 150 °C

- Taste ⊟ 2× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Regenerieren» «Garraumtemperatur».

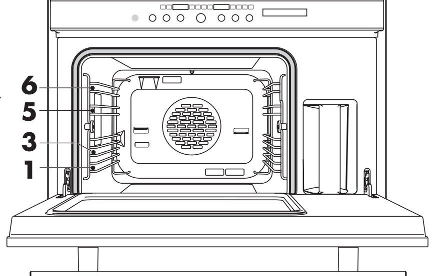
Beim Regenerieren wird der Garraum mit Dampf und Heißluft beheizt. Dadurch ist eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Gargutes ohne auszutrocknen möglich.

- Wieder erwärmen von Speisen oder Resten mit 110 °C bis 130 °C
  - Zum Erwärmen gewünschte Menge auf geeignetem Geschirr (kein Kunststoff) portionieren und auf den Gitterrost in Auflage **1** bzw. bei 2 Portionen in Auflage **1** und **5** schieben. Das Lebensmittel muss nicht zugedeckt werden.

- Zubereiten von (Halb-)Fertiggerichten, Tiefkühlgerichten mit 110 °C bis 130 °C
  - Zum Erwärmen gewünschte Menge auf geeignetes Geschirr (kein Kunststoff) portionieren und auf den Gitterrost stellen.

Es können maximal vier Teller gleichzeitig auf folgenden Auflagen regeneriert werden:

- Zum gleichzeitigen Erwärmen von drei Tellern
  - Edelstahlblech in Auflage **1** und je ein Gitterrost in Auflage **3** und **5** schieben.



- Vier Portionen
  - Garbehälter in Auflage **1**
  - erster Gitterrost in Auflage **3**
  - Edelstahlblech in Auflage **5**
  - zweiter Gitterrost in Auflage **6**

Profi-Backen

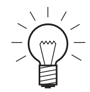


Vorschlag Garraumtemperatur: 210 °C
Anwendungsbereich: 100 °C bis 230 °C

- Taste ⊟ 3× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».

Beim Profi-Backen wird das Backgut in den kalten, nicht vorgeheizten Garraum geschoben. Nach dem Starten wird das Backgut zunächst in einer ersten Phase bedämpft (auch Beschwaden genannt) und anschließend, nach einer von der Füllmenge abhängigen Dämpfdauer, automatisch auf die zweite Phase – die Heißluft-Phase – umgestellt.

- Backen von großen Broten aus Weiß- oder Vollkornmehl mit Hefe oder Sauerteig mit 210 °C bis 220 °C
  - Brotteig auf das Edelstahlblech oder in eine geeignete, nicht rostende Form (aus Glas, Keramik, Silikon o.ä.) geben.
- Backen von kleinen Brötchen aus Weiß- oder Vollkornmehl mit Hefe oder Sauerteig mit 220 °C bis 230 °C
  - Brötchen auf das Edelstahlblech legen. Backtrennpapier kann wie gewohnt verwendet werden.
- Backen von Hefegugelhopf, Hefekranz usw. mit 200 °C bis 220 °C
  - Den vorbereiteten Teig auf das Edelstahlblech oder in eine geeignete, nicht rostende Form (aus Glas, Keramik, Silikon o.ä.) geben.
- Backen von gefülltem oder ungefülltem Blätterteiggebäck – frisch oder tiefgekühlt – mit 200 °C bis 220 °C
  - Gebäck auf das Edelstahlblech legen – Oberfläche nicht bestreichen.



Mehrmaliges Profi-Backen unmittelbar hintereinander ist mit dem selben guten Ergebnis nicht möglich. Zwischen zwei Profi-Backen muss der Garraum auskühlen, bis die Anzeige «Restwärme» in der Klartextanzeige erlischt. Nur so kann eine erneute Dampf-Phase korrekt ablaufen.

Heißluft

Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C
Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

- Taste 4× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Heißluft» «Garraumtemperatur».

Bei der Betriebsart Heißluft wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heißluftgebläse gleichmäßig im Garraum umgewälzt. Dem Gebäck wird auf allen Seiten die gleiche Wärme zugeführt, so dass auf einer oder zwei Auflagen gleichzeitig gebacken werden kann.

- Backen von Knetteig, Rührteig, Biskuit, Kleingebäck
  - Teig oder Gebäck in gewohnten Backformen, auf dem Edelstahlblech oder dem emaillierten Kuchenblech (Zubehör) backen.

Heißluft feucht



Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C
Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

- Taste 5× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Heißluft feucht» «Garraumtemperatur».

Bei der Betriebsart Heißluft feucht wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heißluftgebläse gleichmäßig im Garraum umgewälzt. Der beim Backen entstehende Dampf wird nur minimal aus dem Garraum abgeführt, die Eigenfeuchtigkeit des Gebäcks bleibt erhalten. Es kann auf einer oder zwei Auflagen gleichzeitig gebacken werden.

- Backen von Gratin, Auflauf und Hefegebäck
  - Teig oder Gebäck in gewohnten Backformen, auf dem Edelstahlblech oder dem emaillierten Kuchenblech (Zubehör) backen.

Heißluft + Beschwaden

Vorschlag Garraumtemperatur: 180 °C
Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C

- Taste 6× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Heißluft + Beschwaden» «Garraumtemperatur».

Bei der Betriebsart Heißluft + Beschwaden wird die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräterückwand aufgeheizt und mit dem Heißluftgebläse gleichmäßig im Garraum umgewälzt. Es ist jederzeit ein zusätzliches Zuführen von Dampf durch Drücken auf den Einstellknopf OK möglich. Die Dampfzufuhr kann jeweils individuell wieder durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK beendet werden.

- Individuelle Zubereitung von Gargut mit trockener und feuchter Hitze (z.B. Fleisch)
  - Bei Fleisch etwa während des ersten Drittels der Gardauer beschwaden.

Einstellbeispiel

Der Ablauf wird für das Backen eines Brotes erklärt.
In den Einstelltipps steht:

Profi-Backen		°C	Auflage	Dauer Min.
Brot		210–220	1	40–50

- Den geformten Brotteig auf das Edelstahlblech legen und noch kurze Zeit gehen lassen.
- Das Edelstahlblech in Auflage **1** in den kalten Garraum schieben.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit Trinkwasser, nicht mit Bouillon, Wein oder Ähnlichem füllen. Ebenfalls darf auch kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- Achten Sie bei allen Betriebsarten – außer bei – auf einen gefüllten Wasserbehälter im Gerät.
- Bei der Betriebsart kann der Behälter im Gerät bleiben, ohne dass dadurch das Backergebnis beeinträchtigt wird.
- Den Wasserbehälter bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in die dafür vorgesehene Öffnung schieben.

Nachfüllen von Wasser

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Falls doch einmal Wasser nachgefüllt werden muss:

- Den Wasserbehälter maximal mit 0,5 l füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

Betriebsart wählen

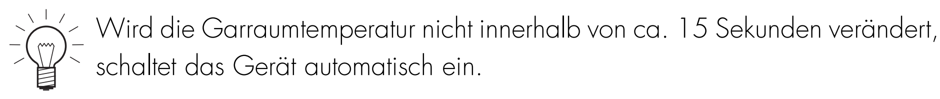


Beim Garen und Backen entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr! Lesen Sie zuerst das Kapitel «Sicherheitshinweise».

- Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste gewünschte Betriebsart – in diesem Beispiel Profi-Backen – wählen.
  - Das Symbol leuchtet. Das Symbol blinkt.
  - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».
  - In der Temperaturanzeige blinkt die vorgeschlagene Garraumtemperatur 210° .

Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heißluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist fest eingestellt.

- Am Einstellknopf OK drehen bis die gewünschte Temperatur – für dieses Beispiel 210° – steht.
  Die vorgeschlagene Garraumtemperatur kann – solange das Symbol wie auch die Temperaturanzeige 210° blinken – verändert werden. Haben die Anzeigen bereits aufgehört zu blinken, Taste °C antippen.



Wird die Garraumtemperatur nicht innerhalb von ca. 15 Sekunden verändert, schaltet das Gerät automatisch ein.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet das Gerät sofort.
  - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Dampf-Phase».
  - Solange die Garraumtemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige - - - ° .



Anhand der Temperaturanzeige kann beobachtet werden, wie die Garraumtemperatur steigt.

Nur bei der Betriebsart ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann während des Betriebes kontrolliert oder geändert werden.

- Taste °C antippen.
  - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
  - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Garraumtemperatur».
  - In der Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur 210°.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur verändert werden.

Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden. Sie muss zuerst – durch Antippen der Taste ◯ – beendet werden und anschließend kann eine neue Betriebsart gewählt werden.

Backende



Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf bzw. heiße Luft aus dem Gerät entweichen.

Das Brot ist fertig gebacken, wenn beim Klopfen auf die Unterseite ein hohler Ton zu hören ist.

- Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

- Taste ◯ antippen.
  - Die Symbole [Thermometer] und [Symbol] erlöschen.
  - Bei allen Betriebsarten (außer bei Heißluft) kann am Ende des Prozesses ein Dampfabbau stattfinden.
  - Während des Dampfabbaus wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden. Nach Wunsch kann die Gerätetür auch sofort nach Betriebsende geöffnet werden.
  - Das Kühlgebläse kann – nach dem Ausschalten des Gerätes– eine gewisse Dauer weiterlaufen, in der Klartextanzeige steht «Restwärme».

Das Gerät ist ganz ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.

- Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat, dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiß sein.

Das restliche Wasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

– In der Klartextanzeige steht «Heißes Wasser» «wird abgepumpt».

- Nach Beendigung den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.



Falls die Anzeige länger stehen bleibt und das Restwasser nicht abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur 80 °C unterschreitet.
Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

- Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät schieben.

- Gerätetür offen lassen, damit sich der Garraum abkühlen kann.

Optimaler Gebrauch

Möglicherweise sind in älteren Rezeptbüchern die empfohlenen Back- und Brattemperaturen zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den Einstelltipps finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung.
Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass sich die Angaben in diesen Tabellen auf typische Zubereitungsarten beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Hinweise zur Heißluft

Beim Öffnen der Gerätetür wird der Heißluftbetrieb unterbrochen. Durch Schließen der Gerätetür wird der Heißluftbetrieb fortgesetzt.



Bei Garraumtemperaturen unter 100 °C ist der Heißluftbetrieb auch bei geöffneter Gerätetür möglich, z.B. um Lebensmittel zu dörren.

Garraumtemperatur bei Heißluft

Beim Backen und Braten mit Heißluft ist eine etwa 20 °C niedrigere Garraumtemperatur erforderlich, als bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze. In Rezepten sind häufig nur Temperaturen für Ober-/Unterhitze angegeben. Vergleichen Sie die Angaben mit denen in den Einstelltipps im separaten Rezeptbuch. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Temperatur.



Wenn Ihr Kuchen oder Braten von außen schön gebräunt, innen aber noch teigig oder roh ist, ist dies meistens die Folge einer zu hoch eingestellten Garraumtemperatur.

Backen mit Heißluft und Profi-Backen

Geeignete Backformen (runde Bleche, Springformen, Cakeformen usw.) auf den Gitterrost stellen. Das Edelstahlblech ganz bis an die Garraumrückwand schieben, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

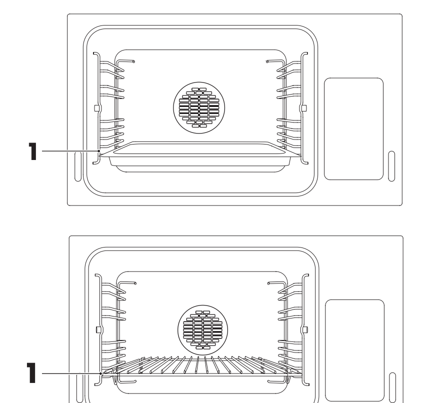
Bei Heißluft, Heißluft feucht, Heißluft + Beschwaden und Profi-Backen ist die Wahl der richtigen Auflage besonders wichtig.

Auf einer Auflage

- Ein Edelstahlblech

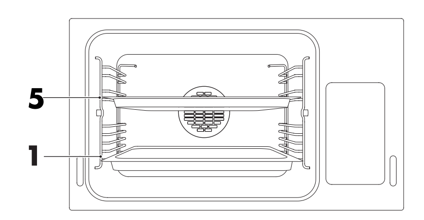
sowie

- flache und hohe Backformen, z.B. Spring- oder Gugelhopfform sowie hohes Backgut, auf Auflage **1**



Auf zwei Auflagen

- Edelstahlbleche in die Auflagen **1** und **5**



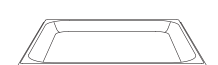
Energiesparen

- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden. Vor allem beim Dämpfen kann dadurch die Gardauer erheblich verlängert werden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Um beim Backen Energie zu sparen, können Sie bei längerer Backdauer das Gerät 10–15 Minuten vor dem Backende ausschalten und die Restwärme des Gerätes nutzen. Ausnahmen: Soufflé, Biskuit-, Brüh- und Blätterteig.

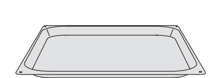
Vorheizen

- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn es im Rezept oder den Einstelltipps angegeben ist.
- Bei den Betriebsarten , und nicht vorheizen.

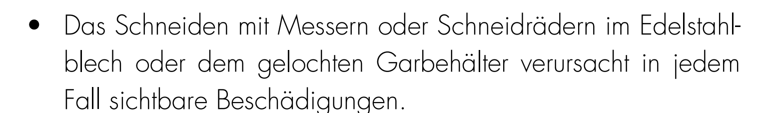
Anwendung Zubehör



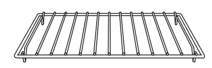
- Wichtig ist die richtige Platzierung des Gar-/Backgutes im Garraum. In den Einstelltipps ist jeweils die richtige Auflage angegeben.



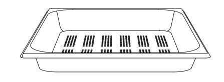
- Das Edelstahlblech und das emaillierte Kuchenblech dienen als Backform z.B. für Wähen und Obstkuchen und als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter.



- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.



- Der Gitterrost dient als Auflage für Kuchenformen und Backformen sowie für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

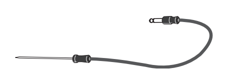


- Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.

Gargutsensor



Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Er darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

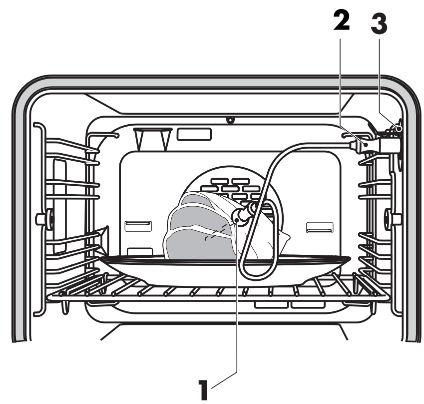


- Mit Hilfe des Gargutsensors können Sie das Gerät automatisch ausschalten lassen, wenn die gewünschte Kerntemperatur im Lebensmittel erreicht ist. Geeignete Kerntemperaturen finden Sie in den Einstelltipps.
- Sie können den Gargutsensor auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwenden und das Gerät manuell ausschalten.
- Der Gargutsensor kann bei allen Betriebsarten verwendet werden.
- Wenn Sie das Lebensmittel nach dem Ausschalten im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur infolge der Restwärme noch etwas an. Dies muss vor allem bei der Zubereitung von Fleisch berücksichtigt werden.



Der Gargutsensor eignet sich nur zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln in einem Messbereich von 30 °C – 99 °C.

Gargutsensor platzieren



- Zum Dämpfen das Gemüse auf den gelochten Garbehälter, das Fleisch auf den Gitterrost oder auf das Edelstahlblech legen.
- Den Gargutsensor **1** möglichst horizontal in das Gargut stecken. Die Spitze muss sich ungefähr in der Mitte des dicksten Teils befinden. Dabei sollte der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein. Nur so ist eine korrekte Messung möglich.



Zuverlässige Messungen bei Fleisch sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d.h. das Fleisch gegebenenfalls binden.

Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht in Fettgewebe stecken.

Die Steckerbuchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Stecker und Buchse sind stromlos. Den Stecker immer sauber halten.

- Die Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Steckerbuchse **3** stecken.
  – Nach dem Einstecken des Steckers steht in der Temperaturanzeige [- - 0] und das Symbol leuchtet.

Kerntemperatur



Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Einstellen

- Taste °C 2× antippen.
  - Das Symbol blinkt.
  - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur».
  - Die vorgeschlagene Kerntemperatur 70° blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK die gewünschte Kerntemperatur einstellen. Die Kerntemperatur ist abhängig vom Gargut und vom gewünschten Gargrad, siehe Einstelltipps.



Falls die Kerntemperatur nur gemessen werden soll, diese zurückstellen, bis - - ° steht.

- Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet das Gerät sofort.
  - Während des Garens steht die aktuelle Kerntemperatur.
  - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der Temperaturanzeige - - °.

Kontrollieren / ändern

- Taste °C 2× antippen.
  - Während ca. 15 Sekunden blinkt das Symbol .
  - In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur».
  - In der Temperaturanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur 70°.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Kerntemperatur verändert werden.

Garende

– Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
– Das Symbol [symbol] blinkt.
– In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur» «erreicht».
– In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z.B. [70°].

• Durch Drücken auf den Einstellknopf OK schaltet der Signalton aus.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung
- Uhr
- Timer (dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden)
- Einschaltdauer (zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes)
- Startaufschub (zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes)

Uhrzeit einstellen und ändern

Sie haben zwei Möglichkeiten – mittels Klartextanzeige oder Tastenkombination – die Uhrzeit einzustellen bzw. zu ändern. Beispiel: Es ist jetzt 10:15 Uhr und die Uhrzeit soll um eine Stunde vorgestellt werden.

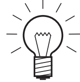
Über die Klartextanzeige

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktivieren.
  – In der Klartextanzeige steht «Wählen ⇄ und OK drücken» «Zartgaren».
- Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ⇄ und OK drücken» «Uhrzeit einstellen» steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der rechten Anzeige steht die aktuelle Uhrzeit [10:15].
  – In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit einstellen» «10:15».
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Uhrzeit auf 11:15 einstellen.
  – In der Klartextanzeige steht in der zweiten Zeile die veränderte Uhrzeit.
  – In der rechten Anzeige bleibt die Uhrzeit unverändert auf [10:15] stehen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die neu eingestellte Uhrzeit bestätigen.
  – In der rechten Anzeige steht [11:15].
  – In der Klartextanzeige steht «Wählen ⇄ und OK drücken» «Uhrzeit einstellen».
- Zum Verlassen Taste ○ antippen.

Über die Tastenkombination

- Tasten 🔔 und ¦→| gleichzeitig antippen.
  – Die eingestellte Uhrzeit [10:15] und das Symbol [⏱] blinken.
- Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Uhrzeit übernommen.

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 22 bis 6 Uhr reduziert.



Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn die Funktion Startaufschub läuft. In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Uhrzeit» «zuerst Aufschub beenden».

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

- Taste 🔔 antippen.
  - Das Symbol [🔔] blinkt.
  - In der Klartextanzeige steht «Timer».
  - In der rechten Anzeige blinkt [0 '00].
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z.B. [9 '50] = 9 Min. 50 Sek.
- über 10 Minuten in Minuten-Schritten, z.B. [1h 12] = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ startet der Timer sofort.
  - Das Symbol [🔔] leuchtet.
  - Die Restdauer wird angezeigt (sofern keine Einschaltdauer eingestellt ist).

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- das Symbol [🔔] blinkt
- in der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

- Taste 🔔 antippen.
  - Das Symbol [🔔] blinkt.
  - In der Klartextanzeige steht «Timer».
  - Die ablaufende Restdauer blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- Taste 🔔 antippen.
  - Das Symbol [🔔] blinkt.
  - In der Klartextanzeige steht «Timer».
  - Die ablaufende Restdauer blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK die Dauer auf [0'00] stellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer

Die Einschaltdauer ist die Dauer, während der eine Betriebsart eingeschaltet ist. Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- Das Gericht in den Garraum stellen.
- Taste ¦→| antippen.
  – Das Symbol |→| blinkt.
  – Das Symbol [Thermometer] und die gewählte Betriebsart leuchten.
  – In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer».
  – In der rechten Anzeige blinkt die für die gewählte Betriebsart vorgeschlagene Gardauer.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die gewünschte Dauer einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ startet der Betrieb.
  – Das Symbol der gewählten Betriebsart leuchtet.
  – Die Symbole [Thermometer] und |→| leuchten.
  – In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
  – In der rechten Anzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart [Heissluft] und 180°.
Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Minuten ein.
Das Gerät schaltet um 10 Uhr 15 aus.

Kontrollieren und ändern

- Taste ¦→| antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Dauer geändert werden.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- Taste ◯ antippen.

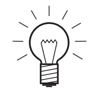
Einschaltdauer abgelaufen

– Nach Ablauf der eingestellten Einschaltdauer schaltet das Gerät die gewählte Betriebsart automatisch aus.
– Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
– Das Symbol |→| blinkt.
– In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer» «abgelaufen».
– In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ schaltet der Signalton aus.

Startaufschub

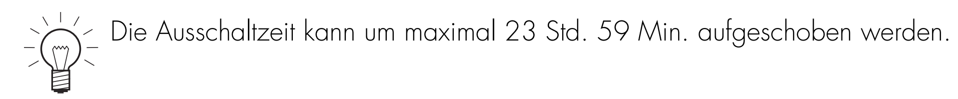
Diese Funktion hilft Ihnen, wenn ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit sein soll und Sie das Gerät nicht selbst zum richtigen Zeitpunkt ein- und ausschalten können. Stellen Sie dazu die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so zeitverzögert ein und wieder aus.
Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den Einstelltipps. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist aus. Beachten Sie, dass dies je nach geschätzter Dauer etwas früher oder später als zur eingestellten Ausschaltzeit geschehen kann.


Leicht verderbliche Lebensmittel sollten nicht zu lange ungekühlt sein.

Einstellen

- Das Gericht in den Garraum stellen, gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- Taste ¦→| antippen.
  - Das Symbol |→| blinkt.
  - Das Symbol 🌡 und die gewählte Betriebsart leuchten.
  - In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer».
  - In der rechten Anzeige blinkt die für die gewählte Betriebsart vorgeschlagene Gardauer.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die gewünschte Dauer einstellen.
- Taste ¦→| erneut antippen.
  - Das Symbol →| blinkt.
  - In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit».
  - In der rechten Anzeige blinkt die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Einschaltdauer.

- Durch Drehen am Einstellknopf die gewünschte Ausschaltzeit einstellen und so den Start aufschieben.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  – Die Symbole und leuchten.
  – In der Klartextanzeige steht «Startaufschub».
  – Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart und 180°.
Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Minuten ein.
Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 12 Uhr 30 ein.
Das Gerät schaltet um 11 Uhr 15 ein und um 12 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

Während des Startaufschubes können alle Einstellungen kontrolliert werden. Nur die Ausschaltzeit kann geändert werden.

- Taste 2× antippen.
  – Das Symbol blinkt.
  – In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit».
  – In der rechten Anzeige blinkt die Ausschaltzeit.
- Durch Drehen am Einstellknopf kann die Ausschaltzeit verändert werden.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- Taste ◯ antippen.

Ausschaltzeit erreicht

– Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
– Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
– Das Symbol [|→|] blinkt.
– In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer» «abgelaufen».
– In der Temperaturanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ schaltet der Signalton aus.

Einstelltipps

Nachfolgend erhalten Sie Tipps für die Zubereitung beliebter Speisen.
Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes können diese abweichen.

Gemüse (frisch)		Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Bohnen		Dämpfen	100	35–45
Broccoli/Blumenkohl	in Röschen		100	20–30
Fenchel	halbiert		100	25–30
Salzkartoffeln	in Stücken		100	20–25
Pellkartoffeln	ganz		100	30–45
Kohlrabi	in Stifte		100	15–25
Maiskolben			100	45–60
Peperoni			100	10–15
Paprika	in Streifen		100	10-15
Rosenkohl			100	25–30
Karotten	in Scheiben		100	20–30
Spargel			100	20–35
Spinat			100	7–10
Stangensellerie			100	25–30
Zucchini	in Scheiben		100	10–15
Zuckererbsen			100	10-15
Tomaten abziehen			80	5-7

Nährmittel	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Reis + Flüssigkeit	200 g + 250 ml	Dämpfen	100	20–40
Grieß + Flüssigkeit	200 g + 250 ml		100	10–20
Linsen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml		100	20–60
Graupen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml		100	10–15

Klöße	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Dampfnudeln	Dämpfen	100	10-20
Hefeklöße		100	15-20
Semmelknödel		100	20-25
Buchteln		100	20-25

Eier	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Ei im Glas, Soleier	Dämpfen	100	8-10
Eier, hartgekocht		100	10-12
Eier, weichgekocht		100	7-9

Fleisch, gedämpft	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Schweinefilet	ca. 1500 g	Dämpfen	100	25-30
Hähnchenschenkel	4 Stück		100	30-40
Putenschnitzel	4 Stück		100	20-25
Kassler	500-1000 g		100	45-60
Würstchen			80-100	5-10

Fleisch, gebraten jeweils 1 kg	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Schweinebraten	Blech in 1, Rost in 2	Heißluft	160	60-80
Kalbsbraten			160	50-70
Kasseler			150-160	40-60
Filet			180	30-50
Hähnchen			180	40-60
Fisch	Blech in 1		160-180	40-50

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Forelle	3 X 250 g	Dämpfen	80	15-20
Forelle	1000 g		100	25-30
Miesmuscheln	1500 g		100	15-20
Grünschalmuscheln	1000 g		100	25-35
Hummer	gefroren		100	20-25
Dorade	ca. 1000 g		80	35-40
Schellfisch	1500 g		80	20-25

Sterilisieren/Einkochen 4 1 l-Gläser	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Kirschen	Dämpfen	80	30
Birnen		90	
Pfirsiche			
Zwetschgen			

Desserts	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Crème Caramel		Dämpfen	90	25-30
Joghurt			40	5-6 Stunden
Apfelkompott	500-1000 g		100	15-20
Birnenkompott	500-1000 g		100	25-30
Pfirsichkompott	500-1000 g		100	10-15

Entsaften	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Früchte (Kirschen, Trauben, etc.l		Dämpfen	100	ca. 90
Beeren (Johannis-, Brombee-ren-, etc.)				

Blanchieren	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Gemüse z.B. Bohnen, Erbsen usw.		Dämpfen	100	ca. 5

Auftauen	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Brot		Regenerieren	130	20-30
Nudeln	ca. 500 g		130	20-35
Reis	500-800 g		130	25-30
Gemüse	300-450 g		130	25-40

Profi-Backen	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Hefenapfkuchen (Gugelhupf)	1	Profi-Backen	180-200	30-40
Hefezopf	1 (1+5)		200-210	40-45
Blätterteiggebäck	1 (1+5)		200-220	20-35
Weißbrot	1		190-210	50-60
Graubrot	1		200-210	60-70
Brötchen	1 (1+5)		210-230	25-35

Backen mit Heißluft	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Napfkuchen	1	Heißluft	160	50-60
Sandkuchen	1		150-160	55-65
Tortenböden	1		170-180	20-30
Obsttorten	1		160-180	45-60
Käsekuchen	1		150	75-85
Brandteig	1 (1+5)		170-180	20-30
Kleingebäck	1 (1+5)		150-160	15-30
Bisquittorte	1		150-160	30-40

Backen mit Heißluft feucht	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Gratin	1	Heißluft feucht	160-180	30-60
Auflauf	1		160-180	30-60
Hefe(klein)gebäck	1 (1+ 5)		160-180	20-30

Pflege und Wartung

Außenreinigung

- Keinesfalls mit scheuernden oder stark sauren Reinigungsmitteln und Edelstahlreinigern sowie kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. auf der Oberfläche reiben. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen (bei Metalloberfläche in Schliffrichtung) reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

Reinigung Zubehör



Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Alle Bleche, der Garbehälter, Gitterrost und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.

Garraumreinigung



Der Temperaturfühler im Garraum kann leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.

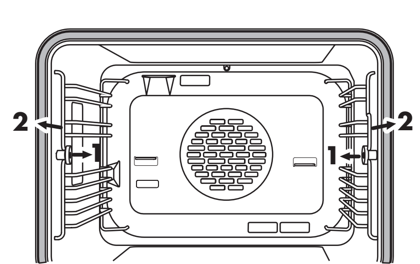
- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmem Gerät feucht auswischen. Nur einen weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen benutzen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.
- Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



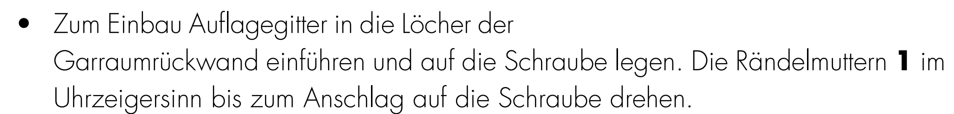
Der Garraum des Gerätes erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflußt weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.
Bläuliche Anlauffarben und Kalkflecken lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder etwas Zitronensäure entfernen.

Zur einfacheren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen (wie nachfolgend beschrieben) entfernt werden.

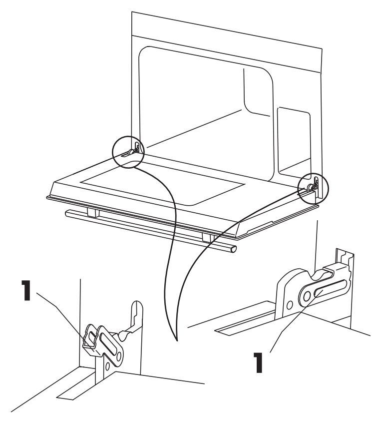
Auflagegitter herausnehmen

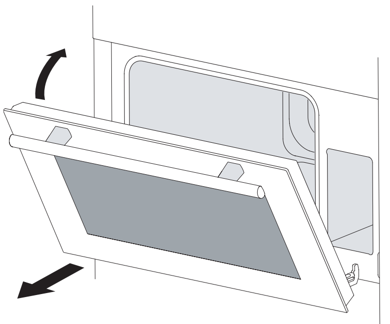


- Die Rändelmutter **1** vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.
- Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube ziehen und nach vorne herausnehmen.
- Zum Einbau Auflagegitter in die Löcher der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmuttern **1** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.



Gerätetür entfernen





- Gerätetür ganz öffnen.
- An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- Gerätetür soweit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.
- Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnungen schieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten hochklappen.

Wasserfilter wechseln

Der Wasserfilter kann mit der Zeit verstopfen. Grund dafür können feine Schmutz- oder Kalkpartikel sein, welche natürliche Bestandteile im Wasser sind.

Ist der Wasserfilter verstopft, wird zuwenig Wasser in den Verdampfer gepumpt.

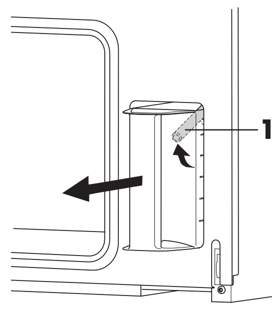
Kombi-Dampfgarer

– In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Wasser nachfüllen» «und OK drük- ken!», obwohl der Wasserbehälter gefüllt ist.

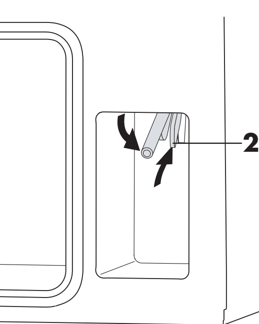
Dampfgarer

– In diesem Fall steht in der Digitalanzeige [H 2] obwohl der Wasserbehälter gefüllt ist.

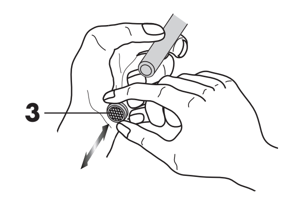
- Wasserbehälter entfernen.
  – Der Schwenkarm **1** geht nach oben.



- Am hinteren Teil **2** auf den Schwenkarm drücken.
  – Der Schwenkarm senkt sich wieder.



- Mit der einen Hand den Schwenkarm halten.
- Mit der anderen Hand den Wasserfilter **3** entfernen.
- Neuen Wasserfilter vorsichtig auf den Schwenkarm drücken.



Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Klartextanzeige steht «Verdampfer verkalkt,» «bitte entkalken!».

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte abhängig. Zusätzlich wird nach einer gewissen maximalen Betriebsdauer aus hygienischen Gründen ein Entkalken angezeigt.

Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.
Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel



Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den für dieses Gerät entwickelten "Geräteentkalker" (Siehe "Zubehör und Ersatzteile"). Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie schaumbildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Entkalken durchführen



Ein Abbruch des Entkalkens nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht mehr möglich.



Das Entkalken kann bei geöffneter oder geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
- Am Einstellknopf OK drehen bis «Entkalken» steht.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «starten».
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «0,5L Entkalker einfüllen» «und OK drücken!».
- Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt einfüllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - Die Entkalkungsphase wird gestartet.
  - In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «läuft».

Nach Ablauf dieser Phase, die etwa 30 Minuten dauert, steht in der Klartextanzeige «Entkalker ausleeren» «1,2L Wasser einfüllen».

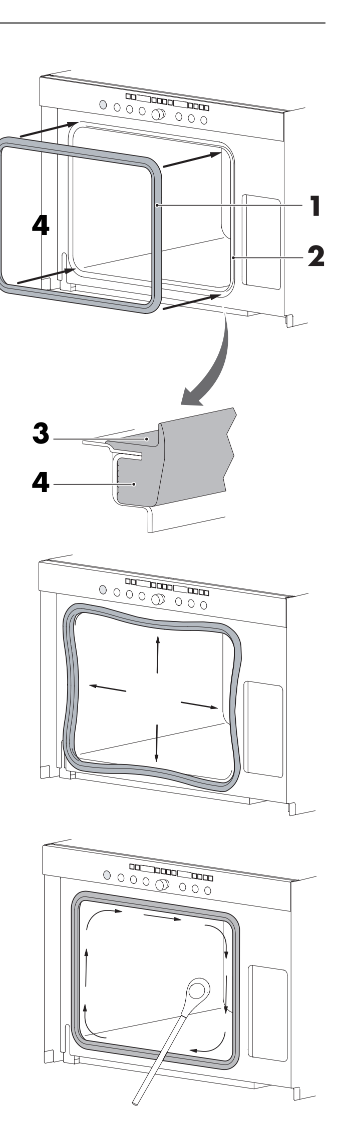
- Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
  - Die Spülphase wird automatisch (auch bei geöffneter Gerätetür) gestartet.
  - In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «1. Spülen».

Nach Ablauf der ersten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «1,2L Wasser einfüllen».

- Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
  – Die Spülphase wird automatisch (auch bei geöffneter Gerätetür) gestartet.
  – In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «2. Spülen».
- Nach Ablauf der zweiten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «Entkalken beendet».
- Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

Türdichtung

Eine beschädigte Türdichtung kann wie folgt ersetzt werden.



- Zur einfacheren Handhabung zuerst die Gerätetür entfernen.
- Die beschädigte Türdichtung **1** herausziehen und den Dichtungsrahmen **2** reinigen.
- Die neue Dichtung **1** an den vier Ecken in den Dichtungsrahmen **2** drücken. Darauf achten, dass der dünnere Teil **3** der Dichtung über den Rahmen gedrückt wird. Nur der dickere Teil **4** darf sich im Dichtungsrahmen **2** befinden.
- Die Dichtung in der Mitte der vier Seiten fixieren.
- Anschließend die Dichtung etwa alle 3 cm rundherum so in den Rahmen drücken, dass sie möglichst gleichmäßig über den Rahmen verteilt ist.
- Mit einem runden, stabilen Gegenstand – z.B. dem Griff eines Holzkochlöffels – mit etwas Druck flach über die Dichtung streichen, damit sie gleichmäßig im Rahmen verteilt ist.
- Gerätetür wieder einsetzen.

Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung oder Sicherungs-automat der Wohnungs-respektive der Hausinstallation ist defekt.	• Sicherung wechseln. • Sicherungsautomat wieder einschalten.
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	• Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	• Stromversorgung überprüfen.

...während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (z.B. durch das Pumpen beim Dampferzeugen).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen nichts unternehmen.

… nach Ende eines Garvorganges in der Klartextanzeige «Heißes Wasser» «wird abgepumpt» steht, jedoch längere Zeit kein Wasser abgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet.	• Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gepumpt. Dadurch wird der Dampferzeuger abgekühlt. • Ist nicht mehr genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das selbstständige Abkühlen des Dampferzeugers abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Falls weitergearbeitet werden soll, ist dies problemlos möglich.

… in der Klartextanzeige «Verdampfer verkalkt,» «bitte entkalken!» steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	• Das Entkalken starten.

… in der Klartextanzeige «F.. siehe Anleitung» steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	• Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. • Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen. • Stromzufuhr wieder einschalten. • Falls die Anzeige erneut erscheint, Fehlernummer notieren, anschließend Stromzufuhr unterbrechen. • Service anrufen.

… in der Klartextanzeige «F1 siehe Anleitung» steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Gargutsensor befindet sich nicht im Lebensmittel.	• Gargutsensor (mit Schutzhandschuhen oder Topflappen) aus der Steckerbuchse ziehen. • Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren.
• Der Gargutsensor befindet sich im Lebensmittel und in der Steckerbuchse.	• Der Gargutsensor ist defekt und muss ersetzt werden.

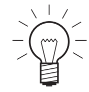
Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Anzeige 12:00.

Uhrzeit einstellen

- Tasten 🔔 und ¦→| gleichzeitig antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK Uhr einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.



- Ereignet sich ein Stromunterbruch während dem Zartgaren, kann dieses nicht fortgesetzt werden.
- Falls während dem Entkalken ein Stromunterbruch auftritt:
  - Am Einstellknopf OK drehen oder antippen.
  - – Das Entkalken wird automatisch fortgesetzt, wobei die unterbrochene Phase wiederholt wird.

Tipps und Tricks

Zum Dämpfen

Beim [symbol] mit 100 °C können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden. So können z.B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereitet werden.

Getreide (z.B. Reis oder Hirse) und Hülsenfrüchte (z.B. Linsen oder Bohnen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebens-mittel	Gewicht Lebensmittel [g]	ca. Flüssigkeitszugabe [ml] (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100	150 (Salzwasser, Boullion o.ä.)
Hirse	100	150–200
Griess	100	200–300
Linsen	100	200–300
Bohnen	100	300

Beim Dämpfen im gelochten Garbehälter verringert das daruntergeschobene Edelstahlblech die Kondensatmenge und die Verschmutzung auf dem Garraumboden.

Das Würzen von Gemüse mit Salz empfiehlt sich erst nach dem Dämpfen.

Zum Regenerieren

Gerichte, welche mit [Symbol] erwärmt werden, können direkt auf einen hitzebeständigen Teller (üblicherweise Porzellan, geeignetes Glas oder Ähnliches, kein Kunststoff) portioniert werden.

Mit dieser Betriebsart müssen die Gerichte nicht zugedeckt werden. Beim Regenerieren wird Dampf dazugegeben, daher können die Speisen nicht austrocknen.

Je großvolumiger fertig gegarte Gerichte beim Regenerieren sind, desto niedriger sollte die Garraumtemperatur gewählt werden. Dadurch wird ein leichter Trocknungseffekt an der Oberfläche (während der längeren Dauer) verhindert.

Mit [Symbol] können Brot oder andere stärkehaltige Lebensmittel wie Reis oder Teigwaren problemlos aufgetaut werden. Fleisch oder Fisch lässt sich nur mit sehr niedrigen Temperaturen z.B. [Symbol] 50 °C ohne ein Angaren im Randbereich auftauen.

Zum Profi-Backen

Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen. Meist sind 10 Minuten ausreichend. Den Teig anschließend auf dem Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und mit [Symbol] backen.

Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig, welches profi-gebacken wird, braucht nicht mehr bestrichen (z.B. mit Ei, Rahm usw.) zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste.

Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Es hat dann eine eher flache Form.

Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten, gilt die Grundregel: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heißluft-Phase. So ist die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Zur Heißluft

Die Backdauer kann durch höhere Garraumtemperaturen nur bedingt verkürzt werden. Das Backgut ist dann zwar außen gar, aber innen noch roh oder teigig. Stellen Sie in diesem Fall die Garraumtemperatur etwas niedriger ein und verlängern Sie die Gardauer.

Überprüfen Sie bei [Heißluft-Symbol], ob die verwendete Auflage mit den Empfehlungen in den Einstelltipps übereinstimmt. Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand. Allgemein gilt, dass bei niedrigerer Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung erreicht werden kann.

Zu Heißluft + Beschwaden

Bei der Zubereitung von spritzenden Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel usw. sollte die Einstellung der Garraumtemperatur 180 °C nicht überschreiten. Bei höheren Temperaturen spritzt vermehrt Fett an die Garraumwände und bildet dort deutlich sichtbare, dunkle Flecken, die nicht mehr zu entfernen sind.

Technische Daten

Außenabmessungen

	55 cm	**60 cm**
Höhe:	37,8 cm	37,8 cm
Breite:	54,8 cm	59,6 cm
Tiefe:	55,1 cm	55,1 cm
Gewicht:	33 kg	33 kg

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung:	230 V ~50 Hz oder 400 V 2N~ 50 Hz
Leistung:	Anschlusswert 3500 W
Absicherung:	16 A (230 V) oder 10 A (400 V)

Heizleistung

Heissluftheizung:	1900 W
Dampferzeuger:	1400 W
Bodenheizung:	140 W

Sicherheitskonzept

Solange die Stromversorgung gewährleistet ist, wird das Gerät dauernd von der elektronischen Steuerung überwacht. Auftretende Störungen stehen in der Klartextanzeige.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Hinweis für Prüfinstitute

Deklarationsmessungen nach EN 50304 sind mit der Betriebsart Heißluft feucht durchzuführen.

Entsorgung

Verpackung

- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.
  Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird.

Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Küppersbusch hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.
Füllen Sie das untenstehende Adreßfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Zentrales Ersatzteillager
Postfach 10 01 32
D-45801 Gelsenkirchen

KOCHBUCH
Kombidampfgarer

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw.
die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

Ihre Anschrift:

____

____

____

____

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Montagehinweise für Fachpersonal

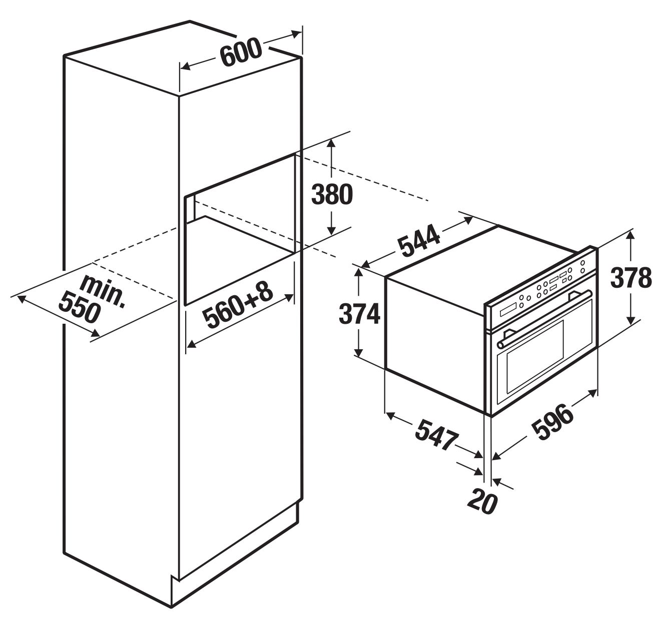
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Glühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose, Tauschen von Polleiter und Neutralleiter oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Der Einbauschrank für den Kombidampfgarer muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagerecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Elektrik

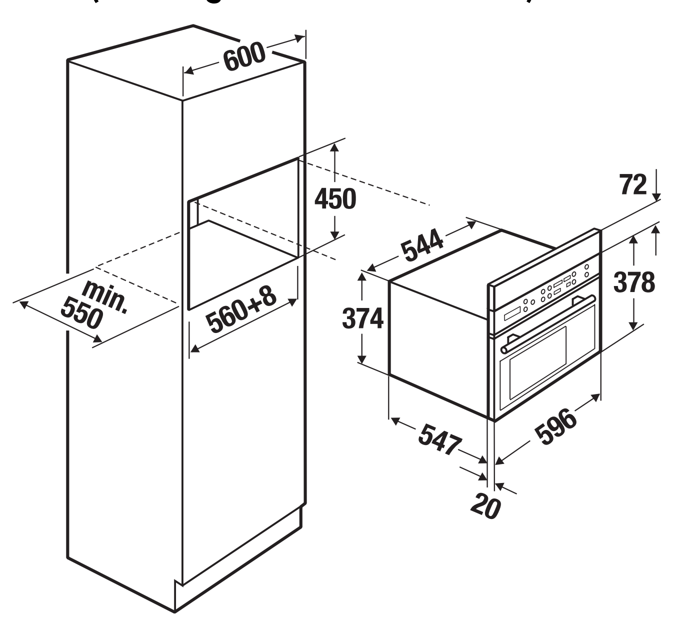
Anschluss	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW
Anschlußwerte	230 - 240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A

Einbaumaße

für eine passende Nische:

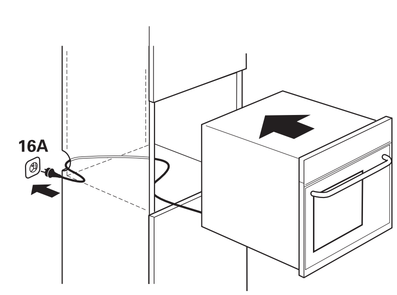


für eine Standardnische (mit Ausgleichsblende ZUB 736):



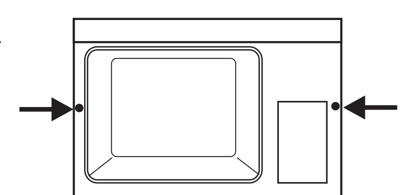
Einbau in Küchenmöbel

Gerät einbauen:



- Stecker in die Steckdose einstecken.
  Erscheint nun in der Anzeige "U2", muß der Stecker gedreht werden. Ist dies nicht möglich, muß durch einen Fachmann in der Steckdose Neutralleiter und Polleiter getauscht werden.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!

Gerät befestigen:



- Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben - schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.

Küppersbusch-Kundendienst

Bitte beachten Sie:
Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Großküchentechnik

Küppersbusch-Kundendienst Telefonservice Großküchentechnik Für Deutschland: Störungsbehebung: Zentrale: 0180 - 5 25 12 03 Ersatzteil-Service Auftragsannahme:	Küppersbusch Großküchentechnik GmbH Fürstinnenstr. 2 45883 Gelsenkirchen FAX 0209 - 40 17 16 FAX 0209 - 40 17 66
Außerhalb Deutschlands: Bitte hier die Nummer ihres Kundendienst eintragen: 	Küppersbusch Großküchentechnik GmbH Küppersbuschstr.16 45883 Gelsenkirchen (Deutschland) Export FAX: +49 - 209 - 40 17 35

Haushaltgeräte

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:	Sie erreichen uns:
Küppersbusch Hausgeräte AG Küppersbuschstraße 16 45883 Gelsenkirchen Telefon: 01 80 - 5 25 65 65 Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15	Montag bis Donnerstagvon 7^{30} Uhr bis 18^{00} Uhr Freitagvon 7^{30} Uhr bis 17^{00} Uhr Samstagvon 9^{00} Uhr bis 13^{00} Uhr Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:	Sie erreichen uns:
Küppersbusch Ges. m. b. H. Eitnergasse 131230 Wien Telefon: (01) 8 66 80 - 15 Telefax: (01) 8 66 80 - 50	Montag bis Freitagvon 8^{00} Uhr bis 17^{00} Uhr Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst	Sie erreichen uns:
56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14 Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90 Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73	66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13 Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50 Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22
55543 Bad Kreuznach, Industriestraße Zentrale Tel.: (06 71) 79 40 Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31	

Zubehör und Ersatzteile

Teilenummer	Bezeichnung	
Ersatzteile - Verbrauchsmaterial		
566405	Geräteentkalker	
566372	Rändelmutter	
566981	Auflagegitter links	
566981	Auflagegitter rechts	
565035	Wassertank komplett	
Zubehör		
531655	Wasserfilter (3 Stück)	
565049	Edelstahlblech ungelocht	354 x 325 x 20
565052	Garbehälter ungelocht - Edelstahl	354 x 325 x 40
565051	Garbehälter gelocht - Edelstahl	354 x 325 x 40
566403	Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl	354 x 325 x 40
565038	Gitterrost, Rundstabstahl	354 x 325 x 23
565055	Edelstahlblech ungelocht	177 x 325 x 20
565054	Garbehälter ungelocht - Edelstahl	177 x 325 x 40
565048	Garbehälter gelocht - Edelstahl	177 x 325 x 40
527840	Türdichtung	

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

